



GRAND HOTEL
TRENTO

cenone di

Capodanno

2027

ANTIPASTO | STARTER

Sformatino morbido di baccalà e patate, cipolla rossa in agrodolce crema di prezzemolo e crostino croccante

Soft cod and potato flan, sweet-and-sour red onion, parsley cream and crispy crostino

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Cappellaccio ripieno di crostacei, bisque di gambero rosso di Mazara, limone bruciato e olio al prezzemolo

Cappellaccio filled with shellfish, Mazara red prawn bisque charred lemon and parsley oil

Risotto al Teroldego Rotaliano riserva, brasato sfilacciato e Parmigiano

Risotto with aged Teroldego Rotaliano, shredded braised beef and Parmesan

SECONDO PIATTO | MAIN CORSE

Filetto di dentice arrosto, crema di patata affumicata, porro brasato caviale e salsa allo Champagne

Roasted red snapper fillet, smoked potato cream, braised leek caviar and Champagne sauce

DESSERT

Pera al vino bianco, cremoso alla vaniglia, croccante alle mandorle gel di pera e spuma allo Champagne

Pear poached in white wine, vanilla crèmeux, almond crisp pear gel and Champagne foam

Brindisi di mezzanotte con panettone, pandoro, cotechino e lenticchie

Midnight toast with panettone, pandoro, cotechino and lentils

EURO 160 AD

EURO 80 CHD (3-9 Y)

FREE INF (0-3 Y)

Per Persona - Acqua, Vino e caffè Inclusi

Per Person - Water, Wine and coffee included

INFO & RESERVATION

RISTORANTE CLESIO GRAND HOTEL TRENTO

P.zza Dante, 20 38122 Trento

Tel +39 0461 271000 ristorante@grandhoteltrento.com